

# 食品産業現況과 加工食品의 消費展望



閔 丙 蓉

〈農開公 綜合食品研究院·農博〉

## 1. 食品産業의 現況分析

食品産業은 農水蓄林産物 등의 1次産業을 根幹으로 하는 産業으로서 國民의 食生活과 直結되며 國家經濟의 基調를 形成하는 매우 重要한 國家産業이다.

1971年度의 우리나라 國內 全製造業 중에서 食品製造業이 占有하는 比重을 附加價值基準으로 볼 때 20.6%로서 가장 높은 重要度を 나타냈다. 그러나 工業化 構造가 高度化를 指向함에 따라 '82年 현재 同比率은 16.6%로 떨어져 機械工業이 25.3%로 一位로 浮上했고 다음이 化學工業 19.1%, 三位의 纖維工業 17.8%에 이어 四位에 머물게 되었다.

'82年度의 우리나라 製造業 전체 生産額 51兆 6천 4백 89억원 가운데서 食品工業에서의 生産額은 다음 表 1에서 보는 바와 같이 7兆 2천 2백 1억으로서 14%를 占하여 化學工業 26.2%, 機械工業 22.5%, 纖維工業 16.5%에 이어 第 4 位를 마크하고 있다.

食品産業은 流通運輸業에 미치는 領域은 전국 都小賣市場은 물론 마을 구멍가게에 이르고 있어 特殊한 重化學工産品의 流通經路와는

表 1. 食品공업의 산업상 지위(생산액 기준 '82)

분 야	금 액(억)	(%)
제 조 업	51조 6,489	100.0
· 식 품	7조 2,201	14.0
· 섬 유	8조 4,999	16.5
· 목 계 품	1조 0,363	2.0
· 종이 및 인쇄	2조 0,082	3.9
· 화 학	13조 5,538	26.2
· 비금속광물	1조 9,937	3.9
· 제 1 차금속	4조 9,327	9.6
· 기 계	11조 6,168	22.5
· 기 타	7,887	1.5

자료 : 한국식품공업년감 '85(농수축산신보 발행)

比較할 수 없을 程度로 複雜多枝하다. 뿐만 아니라 食品加工과 包裝에 필요한 機械·器具 製造業, 包裝材를 生産하는 金屬工業, 合成樹脂工業, 製紙工業등 기타 産業과의 關連 및 波及産業이 실로 廣範圍함을 감안할 때 國民經濟 속에 食品産業이 차지하는 重要性은 새삼 再論할 必要가 없을 것이다.

食品製造業은 不景氣에는 鈍感하고 好景氣에는 敏感하다. '80年初의 세계적 不況 속에서 특히 우리나라의 '80年度의 異例의인 農業部門의 大凶作으로 -5.7%의 負의 成長을 보였다. 그러나 이러한 不況 속에서도 食品製造

業은 從前의 높은 伸長勢에는 크게 못미쳤지만 前年對比 2.4%의 成長을 記錄하였다. 한편 好況의 上昇期인 '83年度는 13.2%의 成長勢를 보여 가장 伸長率이 높은 고무製造業에 다음가는 두번째의 伸長産業으로 나타났다.

우리나라의 食品製造業의 規模를 보면 극히 零細하여 登錄된 전국의 食品製造業體 약 4,500개 중 100名 未滿을 雇傭하고 있는 業體數가 全體의 약 94%를 占하고 20名 未滿의 家內工業 規模의 業體比率이 전체의 약 72%나 되는 實情임을 감안할 때 우리나라의 食品工業이 얼마나 零細한가는 가히 짐작하고도 남음이 있다. 한편 100人 이상을 고용하는 業體數는 전체의 6%인데도 出荷額으로 볼 때 食品製造業體 전체의 出荷額의 약 80%를 차지하고 있다.

日本 全國의 食品製造業體數는 약 52,000개인데 그 중 100人 이상을 고용하고 있는 零細業體數는 전국 業體數의 96%나 되는데 이 占有比率은 우리나라의 그것과 큰 差異는 없으나 製品出荷額에서는 전국 出荷額의 40%를 占하고 있다는 事實은 비록 零細한 小規模의 食品製造業體일지라도 비교적 生産性이 優秀하다는 것을 짐작할 수 있다.

食品製造業體의 企業運營形態를 보면 個人

表 2. 食品製造業規模 比較('82 基準)

從業員數	事業體數	出荷額(百萬元)
5— 9	1,989(44.97)	102,651( 1.81)
10— 19	1,218(27.54)	138,097( 3.24)
20— 49	639(14.45)	311,987( 5.52)
50— 99	315( 7.12)	663,250(11.74)
100—199	138( 3.12)	900,186(15.93)
200—299	43( 0.97)	522,541( 9.25)
300—499	35( 0.79)	999,736(17.69)
500—以上	45( 1.01)	1,964,949(34.78)
計	4,422 (100)	5,648,667 (100)

註：( )內 數字는 占有比率(%)—농어촌개발공사 자료

企業形態로 운영하고 있는 業體數가 전체의 82%를 넘고 있어 우리나라의 食品製造業의 企業은 閉鎖된 企業運營을 면치 못하고 있는 實情임을 말해주고 있는.

우리나라 食品加工 原料의 海外依存度가 대단히 높다. 다음 表 3에서 보는 바와 같이 飼料穀物을 包含하여 '83년도에 약 23億弗에 해당되는 食糧을 輸入하였다. 이 金額은 同年 우리나라 總수입액의 약 10%에 相當한다.

表 3에서 나타난 輸入食糧品目중 밀, 옥수수, 콩, 原糖, 糖密 등은 주로 食品加工原料로 利用되고 있으며, 이들 原料를 가지고 食

表 3. 食糧輸入現況

(1983年)

品目	穀物		油脂類	糖類	肉類	果實 菜蔬類	其他	計
	飼料用	食糧用						
金額 (億弗)	6.9	4.1	3.3	2.2	2.0	0.5	3.8	22.8
自給率 (%)	30.5	50.3	10.4 (油脂)	0	57.4 (쇠고기)	100	—	
備考	飼料, 加工品 包含	밀, 옥수수, 쌀	油脂作物, 콩 包含	原糖 및 糖蜜	魚類, 肉類 및 魚類加工品 包含	加工品	코코아, 코피, 家畜, 原皮, 茶類, 酪農製品 및 其他 加工製品	

※ 資料：'84 농수산통계년보에서 발췌

품을 製造하는 곳은 전국 食品製造業體數중 단지 2%에 해당되는 300名 이상을 고용하고 있는 大企業體에 의해 處理되고 있다는 事實도 看過해서는 안될 것이다. 이것과 對照的으로 國內에서 生産되는 農水畜林産物의 加工比率는 表 4에서 보는 바와 같이 水産物과 감귤을

表 4. 國內生産原料의 加工比率

감	귤	20%	牛乳(市乳除外)	3.3%
복숭아	사과	15%	水産物	54%
사과	과	2%	肉類	1.9%

※ 농어촌개발공사 조사자료(1984)

除外하고서는 극히 적은 部分을 차지하고 있다.

이와 같은 現象은 우리나라의 農業構造의 취약성과 狹少한 國土에서는 生産地와 消費地間이 대부분 1日生活圈內에 있으므로 生産物의 保存이나 地域間의 流通에서 큰 不便이 없다는데도 그 原因을 찾을 수 있을 것이다.

또 사이디나 콜라, 기타 飲品類製品은 眞正한 意味에서의 農産物 加工品이 아니나 이들 飲料를 製造하고 있는 國內 企業體들의 比重은 고용人數面에서나 出荷額에서도 상당히 무겁다. 日本은 우리나라에 비해 人口는 약 2.8배, 1人當 所得水準은 약 6배나 되는 位置에 있으나 清涼飲料의 消費는 4.4배에 不過하다. 즉 韓國은 655,565k/인년 에 비해 日本은 2,855,000k/이다. 食品工場의 稼動率은 一部 業種(대부분이 輸入食品素材를 原料로 使用하는 業種)을 除外하고 50% 이하에 머물고 있다.

우리나라의 食品工業의 기술수준은 다른 일반 製造工業에 비해 相對的으로 落後되고 있는 것으로 評價되고 있다. 특히 食品包裝技術, 食品添加物 製造技術, 肉加工 製造技術과 食

表 5. 食品産業의 生産性 對比(韓國=1.0)

日 本	1.8	美 國	4.0	프 랑 스	3.0
英 國	2.0	西 獨	3.0	이탈리아	3.0

※ 농어촌개발공사 조사자료(1984)

品加工機械 工業技術이 先進國에 비하여 매우 뒤떨어지고 있다.

이와 같이 製造技術面과 連關産業技術이 뒤지고 稼動率이 低調함에 따라 우리나라 食品工業의 生産性은 낮은 水準이다. 表 5에서 보는 바와 같이 日本은 1.8배, 英國은 2배, 西獨과 프랑스, 이탈리아 등은 3배 內外, 美國은 4배 程度를 나타내고 있다.

## 2. 食生活에 變化를 주는 要因 分析

加工食品의 消費展望을 말하기에 앞서 食生活의 變化는 어떤 要因에 의하는가에 關係를 살펴 보고자 한다.

美國 Wisconsin大學 教授인 Owen Fennema 博士는 美國의 2000年代 食品産業 方向設定이라는 題下의 論說에서 2000年代의 美國食品産業의 特徵을 豫測함에 있어 좀 더 믿을 수 있는 實質的인 接近方法은 現在와 未來에서 食品産業에 影響을 줄 수 있는 要因을 찾아내고 이들 要因이 어떻게 影響을 미칠 것인가를 調査分析하는 것이라 하였고 그는 이 觀點에서 7個事項의 要因을 提示하였다. 즉 1) 資源의 利用可能性和 利用에 따른 費用 2) 食品産業에서 副生되는 廢棄物處理와 이로 인한 環境汚染管理費用 3) 國家全般的 經濟狀況 4) 人口動態 5) 食品規格과 衛生規制 등에 대한 國家政策 6) 食品産業 企業人의 經營方法 7) 食品 消費者의 趣向과 食慣習 등이다.

이 7個項 要因提示는 매우 合理的인 未來展望의 測度가 될 수 있다고 생각한다. 특히 첫째項의 資源의 利用과 費用問題는 食品産業 뿐만 아니라 한 나라나 그 地域의 모든 分野의 産業發展 展望을 豫測하는데 있어도 不可欠한 事項이 될 것이다. 또 食生活에 變化를 주게 되는 要因으로서도 資源의 利用문제

들 수 있을 것이다.

人間의 食生活에서 食素材를 自己가 歸屬된 自然環境 속에서 求得해야 하므로 自然·地理的, 氣候風土의 影響은 至大하다. 그러므로 自己體質에 가장 적당한 食品은 自己가 나서 자란 故郷에서 먹던 食品들이다. 왜냐하면 어릴 적에 먹은 食品에 自己의 體質이 順應되어 있기 때문이다. 그러나 環境與件의 變化에 따라 우리들의 食生活도 變化하게 되며, 또 그 變化過程도 매우 슬기롭게 進行된다. 만일 環境의 변화에 適應하지 못하는 生物은 이 地球 위에서 消滅되고 만다.

다음으로 우리의 食生活에 變化를 주는 要因은 經濟的 與件을 꼽을 수 있을 것이다. 生活에 餘有가 생기게 되면 보다 맛있고 營養價가 높은 飲食을 찾게 되는 것이 人之常情이다. 健康과 長壽는 사람의 5福 중의 하나이거늘 이 健康과 長壽는 바로 우리의 食生活과는 直接的인 關係가 있는 것이다.

食生活水準의 發展段階를 살펴 보면 크게 5段階로 區分할 수 있을 것이다.

제 1 단계는 單純한 生存을 위한 食生活 그것이다. 가장 原始的인 動物的 食生活水準이라고 生覺된다.

제 2 단계는 食生活의 認識段階라 하겠다. 動物的인 生存食에서 한 次元 높은 사람으로서의 食生活이 바로 그것이다. 人間生活이 集團을 이루워 共同生活을 營爲하게 되던 規範上 食事 때를 정하고 아침 저녁을 認識하면서 食事を 하게 된다.

다음은 農耕法과 漁撈法이 發達하여 食料品 生産量이 增加하고 또 科學技術의 發展으로 剩餘 食料品の 長期保全이 可能할 뿐만 아니라 交通手段의 發達は 他地域에서 生産되는 珍貴한 食品도 손쉽게 入手할 수 있게 되니 食料品은 量的으로나 種類面에서도 豊富한 食生活을 할 수 있게 되면 맛있고 營養있는 것을 골라서 먹게 되는 選擇(Selection)의 段階

로 移行하게 된다.

옛날에는 王이나 皇帝와 같은 絕對權力을 享有한 特權層에서만 볼 수 있었던 食道樂이 現代의 食文化 社會에서는 돈이 많은 일부 富有層은 보다 맛있고 營養이 豊富한 長壽食이나 健康食이라고 하는 別味를 慾望하여 이름난 高級食堂을 찾아 다니면서 食生活을 즐기는 所謂 食道樂의 食生活 즉 美食生活(Gastronomy)段階로 發展된다.

다섯번째의 가장 高次元의인 食生活 段階는 藝術的 食生活이라고 할 수 있다. 이 段階에 이의 食生活의 特徵은 食品이나 料理의 物質的인 高級化 段階를 넘어선 精神的面에서 滿足을 누릴 수 있는 要素를 갖추게 할 것이다. 즉 食生活 그 自體의 行爲와 분위기를 어떤 藝術의 境地로 昇華시킬 수 있을 때까지 食文化는 發展해 간다는 것이다.

한편 短期的 眼目으로 食生活의 變化要因을 볼 것 같으면 社會環境 與件이 變化함에 따라 우리 食生活도 變化하지 않을 수 없다. 예를 든다면 核家族의 擴散, 女性의 社會 職場進出 都市化의 加速, 交通手段의 發達과 混雜性, 家電製品의 多樣化 및 便利化, 享樂志向의인 社會風調의 蔓延등 食生活에 變化를 줄 수 있는 우리 社會生活의 環境은 한없이 變遷되어 가고 있다. 요즈음의 都市生活을 해야 할 人間에게는 옛날처럼 한가롭게 食事할 時間的 精神的인 餘裕를 갖지 못한다. 따라서 便利하고 바른 食事方式으로 食事を 하는 경우가 많아진다.

우리나라도 人口抑制施策과 社會福祉向上 施策의 影響으로 高令人口層이 많아지고 있다는 것도 우리의 食生活에 큰 變數로 作用할 것이다. 또 個人의 身體의 條件에 따라 食生活에 變化를 준다. 健康할 때와 病弱할 때 젊을 때와 늙었을 때 혹은 職業의 性格이 肉體的인 勞動力을 必要하는 경우와 精神勞動이 必要하느냐에 따라서도 食生活의 樣相은 달라

表 6. 주요 가공식품의 생산 추이('75-'83)

품 목	단위	'75	'79	'81	'83	'75-'83 (배수)
소 세 지	톤	2,825	9,945	18,335	32,624	11.5
분 유	"	12,137	29,700	27,175	33,010	2.7
처 리 우 유	"	120,802	264,657	365,975	531,173	4.4
농산물통조림	"	30,847	66,474	43,095	51,770	1.7
수산물통조림	"	9,700	13,502	13,508	22,041	2.3
냉동해산물	"	39,736	80,935	80,845		2.0
마 아 가 린	"	7,500	12,215	10,656		1.4
쇼 팅	"	20,252	27,154	32,398		1.6
식 빵	"	64,253	178,260	133,889	194,407	3.0
진 과 자	"	35,273	78,682	81,511		2.3
라 면	"	120,805	222,906	232,794	292,073	2.4
정 당(설탕)	"	332,008	625,448	691,210	772,177	2.3
설탕 과 자	"	21,121	47,189	49,511	74,851	3.5
글루타민소다	"	39,324	44,466	49,225	56,509	1.4
녹 말 가 루	"	37,998	11,770	85,444	135,947	3.6
소 주	kl	393,447	455,108	535,369	585,023	1.5
탁 주	"	1,400,957	1,332,406	1,359,774	854,000	-0.6
청 주	"	10,049	30,604	18,269	18,042	1.0
맥 주	"	177,275	640,607	599,202	709,615	4.0
사 이 다	"	36,679	206,781	185,235	235,558	6.4
콜 라	"	38,001	189,259	201,962	244,199	6.4
쥬 스	"	86,422	179,451	149,617	175,778	2.0

자료 : 한국식품년감(농수축산신보사 발행, 1985)에서 발췌

진다. 이러한 여러 變數要因은 때와 場所에 따라 그 影響은 各樣各色으로 作用하겠지만 우리의 食生活變化의 물결은 便宜化와 高級化를 同時에 滿足해야 한다는 쪽으로 쏠리고 있다는 것은 分명한 일이다.

### 3. 加工食品의 消費展望

加工食品이란 말은 加工하지 않고 食用으로 直接 利用되는 食品 즉 生體食品이나 食品加工의 原副材料로 利用될 수 있는 食品素材와 相對되는 用語이다. 현재 우리나라에서 生産되고 있는 加工食品의 種類만 해도 100여가지가 될 뿐만 아니라 같은 種類의 加工食品일지

라도 加工方法에 따라 千差萬別의 加工食品을 形成한다.

위의 表 6은 우리나라에서 生産되고 있는 主要加工食品類에 대하여 '75年에서 '83年까지의 生産量 變化를 調査集計한 것이다. 이 表에서 볼 때 同期間중 소세지類는 매년 100% 이상의 伸長勢를 維持하여 11.5배나 增加한 特記한 事實이 눈을 끈다. 또 清涼飲料인 사이다와 콜라가 6배 이상의 增加를 示顯하고 있으니 同期間중 평균 해마다 50% 이상의 伸長을 거듭한 것이다. 처리우유와 麥酒는 4배 이상, 菓子類와 食빵은 2~3배의 增加를 나타내고 있다. 酒類의 生産추이를 볼 때 우리의 農酒인 탁주는 오히려 -0.6%로 減産한 것과는 對照的으로 燒酒는 1.5배의 增加勢를

보인다.

수많은 加工食品에 대하여 消費豫測을 한다는 것은 容易한 일이 아니다. 더우기 加工食品의 種類別 生産量을 調査하고 消費추세를 그리는데 必要한 統計資料를 구하기도 매우 힘든 作業중의 하나이다. 또 그것이 可能하다 할지라도 여기서 言及하기에는 紙面이 許諾될 수 없기 때문에 本欄에서는 加工食品 全般에 關해 總括的인 概念에서 展望을 豫測해 보고자 한다. 또 展望을 推理하는 接近方便으로서는 前述한 食生活變化에 影響을 주는 몇가지 要因에 根據하여 加工食品의 消費展望을 觀念的으로 記述하는데 끝일까 한다.

(1) 國內產 資源의 利用可能性과 加工食品의 展望

우리나라는 外國에서 輸入되는 原料를 加工한 食品産業이 主宗을 이루고 있어 出荷量과 出荷金額面에서 輸入原料에 의한 加工食品의 生産展望은 國家輸入政策의 向方에 따라 左之右之되며 또 原料生産國의 作況의 豊凶, 國際政勢의 變化 등 外的인 變數가 많다. 그러나 最近 美國政府의 우리나라에 대한 輸入開放壓力이 强하게 作用하고 있는 狀況下에서 볼 때 밀, 옥수수, 콩을 利用한 加工食品과 美國에

서 輸入되는 食品素材를 使用하거나 技術제후해서 生産하고 있는 美國系의 清涼飲料와 코피 등의 嗜好食品은 繼續增産될 것으로 본다.

한편으로 國內產 原料로 代替할 수 있는 加工食品의 消費創出에도 國家施策으로 強力히 推進한다면 새로운 加工食品에 대한 消費展望도 期待할 수 있을 것이다. 예를 든다면 밤을 利用한 食品加工, 보리를 素材로 한 아침식사 代用食(break fast cereals), 감자와 高구마를 利用한 加工食品, 其他 國產 果菜類중 딸기, 포도, 감귤, 엘더베리 등을 利用하는 쥬스와 醬類 加工製品 등은 政府施策 如何에 따라 消費가 增大될 것이다.

(2) 人口都市集中化에 따른 加工食品의 消費增加

서울을 中心으로 한 首都圈 人口增加 現象은 우리나라 生活必須品과 食品의 流通構造에 큰 變化를 가져왔다. 즉 모든 市場商權이 서울 首都圈에서 形成되고 있다. 따라서 加工食品의 消費추이도 서울 人口의 增加勢에 影響을 받지 않을 수 없을 것은 가히 짐작된다.

서울과 서울의 衛星都市 人口를 전부 합하면 우리나라 전체 人口의 5분의 3에 相應하는 1,500萬名에 肉迫한다. 이 많은 사람들의 食

表 7. 食品費에 대한 加工食品 支出比率(都市家口當 月平均)

年 度	食 料 品 費	加 工 食 品			比 率 (%)
		計	主 食	嗜 好	
1975	28,470	5,223	3,260	1,963	18.3
1976	34,000	6,456	4,112	2,344	18.5
1977	40,130	9,150	5,830	3,320	22.8
1978	51,318	13,087	8,529	4,558	25.5
1979	63,416	17,406	10,948	6,458	27.4
1980	77,527	21,900	14,268	7,632	28.2
1981	92,900	26,589	17,629	8,958	28.6
1982	101,652	30,863	20,758	10,105	30.4
1983	106,859	34,074	23,338	10,736	31.9

資料 : 都市家計年報, 韓國銀行(1984)

生活을 勤當하려면 必然的으로 保藏性과 便利性이 있는 加工食品의 需要는 增大할 것이 明白하다.

비록 都市 大衆 勤勞者들의 經濟力이 크게 向上되지 않는다손 치드라도 交通混雜 때문에 집에서 도시락을 만들어 들고 다닐 수 없다. 그래서 外食人口는 늘고 따라서 빵이나 라면 같은 便宜食品의 消費는 계속 增加하지 않을 수 없다는 論理다.

또 朝夕으로 쌀을 씻어 밥을 짓고 여러가지 반찬을 직접 調理하여 食卓을 꾸미기에는 서울生活이 너무 複雜하고 時間的으로 餘有가 없다. 그래서 요즘 서울의 一般家庭에서도 간장과 된장, 고추장, 김치등 한 家庭의 基調食品까지도 工場에서 만든 商品으로 代身해가는 家庭이 많아지고 있다. 都市生活을 해야 하는 一般 消費者들은 自意든 他意든 食生活의 일부는 加工食品으로 營爲해 나가지 않을 수 없을 것이다.

人口의 都市集中化로 加工食品의 消費增加가 豫想되는 것은 다음 表 7 統計資料에서도 쉽게 推測할 수 있을 것이다.

### (3) 經濟的, 社會的 與件과 食生活 變化

요즘 世界 景氣의 不況으로 輸出不進과 外債의 累積등 우리나라 經濟는 큰 試鍊에 直面하고 있어 消費節約과 貯蓄增大를 國民들에게 強力히 바라고 있지만 國民의 消費性 向上은 좀처럼 바뀌지 않는다. 登山, 野遊會, 親睦會 등의 名目으로 家庭外圈에서 食事할 機會는 公私間에 점점 더 많아질 것이 確實하다. 따라서 加工食品에 대한 需要는 相對的으로 增加하게 된다.

2000年代까지는 우리나라 GNP가 2,500 \$을 넘어설 展望이다. 또 현재의 우리나라 國民들의 平均 食生活水準을 볼 때 量的으로는 飽食하고 있는 狀態가 되었다고 推定됨으로 앞으로 '90年代에서는 質的인 面에서 食品을 찾는

傾向이 뚜렷이 나타날 것이며 그 實例로는 健康食品이나 美容食品에 대한 希求는 점차 高調될 것이다.

衛生面에서 汚染되지 않고 健康에 좋다는 天然素材로 加工한 清涼飲料, 果汁, 乳酸菌飲料, 植物性 油脂製品, 大豆蛋白食品 등에 대한 消費增加와 人蔘을 爲始한 生藥材, 버섯類 등을 利用加工한 所謂 健康食品과 美容食品은 人氣食品으로 그 需要는 增加할 것이다. 最近 日本에서 實施한 家庭主婦들의 食生活 意識構造에 대한 調查報告에 의하면(日本食品産業센타<社團法人> 調查) 應答者 중 약 半數에 가까운 45.4%가 健康志向의 食生活管理와 外食志向의 食生活을 하고 있다는 것이다.

### (4) 人口動態와 加工食品의 變化

醫術의 發達과 國民營養向上으로 사람의 壽命은 점점 더 길어지고 있다. 우리나라 國民의 平均壽命도 男子가 64歲고 女子가 67歲쯤 된다고 한다. 한편으로는 產兒制限에 의해 靑少年 人口의 減少現象은 國家全體의 食品消費構造面에서도 變化를 가져올 것이 豫見된다. 즉 老人層 人口가 많아지고 靑壯年層 人口가 相對的으로 줄어들면 經濟力이 있는 젊은層의 人口가 줄어들기 때면 外食에서 高級酒와 酒精度가 높은 酒類는 消費가 減少될 것이다. 반면에 老人層이 많아지면 食品의 組織上 嗜好傾向이 硬(Hard)에서 軟(Soft)으로 또 乾(Dry)에서 濕(Wet)로 바뀌며 맛에 있어서도 酸味(Sour)에서 甘味(Sweet)로 嗜好性이 變移하게 되므로 人口動態는 食品의 消費性向에 變化를 가져온다.

또 老人들의 食事は 量的으로 줄지만 質的으로는 營養價가 높고 消化性이 좋은 것을 願하게 된다. 老人들에게 過去를 되새기면서 餘生을 보내는 傾向이 있어 젊었을 때 먹던 鄉土食品에 대한 향수 때문에 傳統食品의 消費가 增加할 것이다. 또 老人層의 人口가 많아

진다는 것은 醫療保險制度가 잘되어 있다는 것을 말해주므로 特殊 營養食品이나 病院의 患者用 調理食品의 需要도 크게 增加할 것으로 判斷된다.

現代의 商品販賣는 廣告宣傳 여하에 따라 成敗를 가름할 만큼 自社商品의 宣傳에 熱을 올리고 있어 때로는 過剩廣告와 宣傳 때문에 일반 消費者들은 현혹되어 眞正한 選擇의 基準을 忘却하는 수도 있다. 요즈음의 加工食品은 消費者들의 選好에 따라 消費가 創出되는 것이 아니고 製造業體의 製品宣傳과 弘報媒體인 TV가 消費者를 創出한다고들 한다. 바꾸어 말하면 일반 消費者들이 加工食品에 대한 選擇判斷의 基準에 自意性이 없어지고 있다는 것이다. 企業體의 商品廣告는 手段方法에 구애되지 않고 自社製品의 宣傳을 하고 있어 消費者들은 自己도 모르게 好氣心이 생겨 사먹게 되는 加工食品도 적지 않다.

食醫同源이라는 말이 있지만 요즈음 飲品 製品은 醫藥品인지 食品인지 分辨하기 어렵다. 또 新聞의 社會面에서 볼 수 있는 不正食品이나 不良食品이다 하는 記事는 加工食品에 대하여 일반 國民의 不信感만 助長했을 뿐 올바르게 加工食品을 選擇할 수 있는 能力을 培養하는 데는 별다른 도움이 되지 못했다. 온 國民이 먹고 마시면서 生活해야 할 飲食品에 관한 한 新聞의 記事꺼리로만 報導되거나 個人 企業體의 利潤目的의 手段으로 過大宣傳을 할 對象物이 되어서는 안된다고 생각한다. 적어도 政府當局이나 公共機關에서 國民大衆이 加工食品의 選擇判斷의 基準이 될 수 있는 公正한 資料를 弘報했으면 하는 바램이다.

#### 4. 結 言

지금까지 우리나라의 食品産業에 대한 現況과 食生活의 變遷過程과 그 要因分析, 그리고

加工食品의 消費展望에 關係 概略적으로 記述했는데 과연 이렇게 되어가도 좋겠는가? 물은 높은 곳에서 낮은 곳으로 흘러가기 마련이나 그 물길은 人爲적으로 必要에 따라 뜻을 쌓아 물길을 막아 댐 곳으로 誘導할 수도 있지 않는가. 즉 治水施策으로 물길을 바꾸듯이 우리의 食品産業 發展軌道를 矯正할 必要性은 없을 것인가? 만일에 矯正의 必要가 있다면 어떤 施策을 써야 하는지? 國家百年大計를 놓고 熟考해 볼 課題라고 생각한다.

한 나라의 食品産業은 원래 農水畜林産業에 根幹을 두고 發展되는 것이 正道라고 본다. 그러므로 廣意의 農工業(groindustry)을 말할 때 食品産業도 이 範疇에 包含하여 言及한다. 또 食品産業은 食品製造加工業에만 局限하지 않고 農水林産業의 一次 生産品 중에서 사람과 家畜의 營養源으로 利用되는 農水畜林産物의 모든 것 즉 먹을거리의 保藏, 加工處理, 流通(分配) 및 調理 등에 隨伴하는 食品包裝, 食品加工 및 處理用 機械産業 등을 包含한 連關産業까지 말하지 않을 수 없을 만큼 그 領域은 넓어지고 있다.

따라서 그 나라의 食品産業의 現況을 深度 있게 考察하려면 食品産業發展의 根元이 되는 一次産業인 農業生産構造와 加工製造의 2次産業의 發展水準 그리고 輸送, 保管 등의 運輸業과 料食産業 등의 3次 서비스産業까지도 살펴보지 않으면 안될 것이다.

이 地球上의 모든 生物은 모름지기 自然環境의 絕對의 영향하에서 生命을 享유해 오고 있다. 自己가 所屬한 自然界의 環境에 適應해 감으로서 適者生存의 生物學的 原理에 따르면서 繁殖해 간다.

우리 人間도 自然環境에서 自生한 것이나 栽培, 飼育한 動植物을 攝取하면서 子孫을 남기며 社會風俗을 形成하여 왔고 體質形成을 해왔다. 이와 같이 自然環境에 뿌리를 둔 人間集團(民族)은 環境與件에 適合한 食文化를 구

축하여 食品産業을 發展시켜 나가는 것이 妥當한 것이라 생각한다.

國家나 民族을 莫論하고 그 나라의 食品産業은 그 民族의 傳統的 産業으로서의 그 特色이 強하다. 예를 들면 쌀을 主食으로 하는 國民과 밀(小麥)을 基礎食品으로 하는 國民과는 食品産業의 本質부터 다르게 發展해 왔다. 마찬가지로 蛋白質 섭취원을 家畜動物에서 얻고 있는 遊牧民族과 魚介類에서 얻는 魚民, 혹은 農作物에서만 蛋白質을 얻고 있는 純粹한 農民에 따라 民族 體質의 遺傳素因形成이 달라 진다.

현재 우리 國民의 食生活 패턴은 國際性을 띤 西歐化 傾向으로 가고 있는 반면 우리의 傳統的인 食生活 패턴은 점차로 쇠퇴되어 가고 있다. 이러한 轉換의 動機를 食品의 素材

供給側面에서 보면 2次大戰 후 食糧不足 現象을 外國産 小麥粉과 옥수수로 解決해 왔고 文化的 側面에서 보면 우리 國民들이 西歐文化에 대한 동경심이 강한 탓으로 自我를 輕視한 精神的인 콤플렉스에 緣由된 것이 아닐까 생각된다.

國家施策에 의한 食品産業 育成目的은 그 나라에서 生産되는 1次産物을 處理加工하여 附加價値를 높이고 國民들에게 安定된 食品供給과 營養改善으로 保健을 向上시키고 한편으로는 加工原料 生産, 農漁民의 所得增大에 直接 間接으로 貢獻하는데 있다는 것은 當然한 歸結이라고 볼 때 우리의 食生活 傾向과 食品工業 現況과 發展方向을 分析하여 國家次元에서 問題點을 導出, 올바른 方向으로 再照明되어야 할 것이다.